

Dacquoise almendras

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

150 gr Claras de huevo

150 gr Azúcar

150 gr Azúcar glass

120 gr Almendras - (polvo)

30 gr Harina repostería

ELABORACIÓN

Cantidades para un aro de 26cm.

Montar muy bien las claras con el azúcar. Mezclar y tamizar el resto de ingredientes y añadir con delicadeza a las claras montadas con el azúcar.

Preparar el aro enmantequillándolo, después se forra el interior con papel de hornear.

Se pone la masa en una manga y se distribuye en el fondo formando una espiral. una vez cubierto la base, se van poniendo bolas alrededor para levantar la masa.

Se hornea durante 20 minutos en horno precalentado a 170º con aire.